Rocznik XI. Lwów 1 maja 1898. Nr. 8.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechn.

O wodzie w gorzelni.

(Dokończenie.)

Oczyszczanie chemiczne.

Wody naturalne nigdy nie są zupełnie chemicznie czyste; zawierają one zawsze mniejsze lub większe ilości soli mineralnych, które przy zamienianiu wody w parę pozostają w kotle, gdyż są nielotne. Mineralne części te osadzają się na ścianach kotła tworząc na nich z czasem grubą powłokę, wskutek czego ściany te stają się dla ciepła mniej przypuszczalne i powodują tak marnowanie opału. Przytem blacha żelazna, nienależycie chłodzona wodą w niektórych miejscach wskutek osadu wewnątrz kotła rozgrzewa się nierównomiernie, powstają lokalne naprężenia które kocioł na spojeniach osłabiają. Wszystkie te niedogodności, pochodzące z wody silnie zanieczyszczonej solami mineralnemi, czyli t. zw. wody twardej, wpływają bardzo na rentowność całego urządzenia dla wytwarzania pary. Para w takich warunkach otrzymana jest bardzo droga wskutek tego, że na wytworzenie pewnej ilości tejże potrzeba zużyć więcej opału, i że koszt wytwarzania pary jest obciążony znacznie większą kwotę amortyzacyjną; kocioł bowiem w takich warunkach znacznie krócej jest przydatny do użytku. To też od dawna już zaczęto przymyśliwać nad tem, jakby te niedogodności przy użyciu twardej wody do zasilania kotła parowego usunąć.

Wynaleziono na to pomiędzy innymi sposób chemicznego czyszczenia wody przed wprowadzeniem jej do kotła parowego.

Najczęstszem i w największych ilościach w wodach naturalnych znajdującem się zanieczyszczeniem jest wapń w postaci dwuwęglanu i siarkanu wapniowego (gipsu). Opady atmosferyczne zanim zbiorą się w zbiornikach podziemnych przechodzą przez warstwy ziemi, zawierające, jak wiadomo prawie zawsze wielkie ilości węglanu wapniowego. Węglan wapniowy jest w zwykłej, chemicznie czystej wodzie mało rozpuszczalny, woda przeto pomimo przejścia przez takie warstwy nie wieleby go rozpuściła. Jednakowoż woda, przechodząc przez ziemię, pokrytą roślinnością i warstwą gnijących cząstek organicznych, nasyca się zaraz na początku kwasem węglowym, jaki tak żyjące, jak też butwiejące rośliny wydzielają, a tak nasycona woda rozpuszcza teraz w dalszym swoim pochodzie węglan wapniowy, gdyż działa nań chemicznie zamieniając go przy pomocy kwasu węglowego na dwuwęglan wapniowy w wodzie stosunkowo łatwo rozpuszczalny. Stąd to pochodzi, że wody naturalne zawierają dwuwęhlan wapniowy. Gdy woda natrafi w swym pochodzie na warstwy ziemi, zawierające gips natenczas rozpuszcza się to ciało w wodzie dość łatwo i towarzyszy jej dalej i przyczynia się do uczynienia twardą.

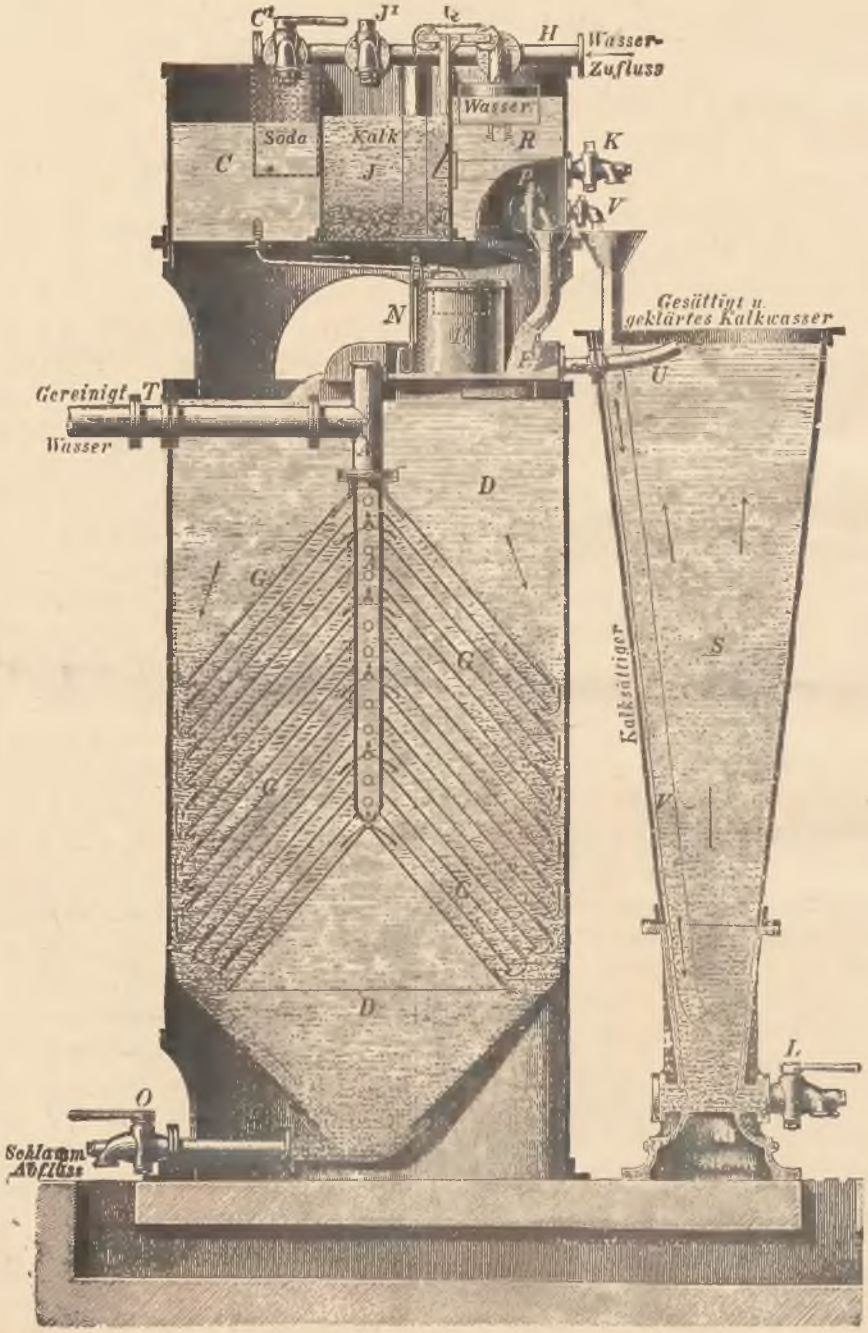
Przy gotowaniu wydziela się kwas węglowy z dwuwęglanu wapniowego, a węglan wapniowy, który stał się nierozpuszczalny opada w postaci nadzwyczaj delikatnego namułu. Siarkan wapniowy (gips) przy ciągłem wygotowaniu wody nagromadza się w wodzie w kotle coraz to w większych ilościach tak, że w końcu nie mogąc się w takiej ilości wody rozpuścić wydziela się na ścianach kotła w krystalicznej formie i tworzy nadzwyczaj twardy i zbity osad.

Głównie od tych to dwóch zanieczyszczeń staramy się wodę uwolnić, jeżeli chcemy, aby w kotle nie było wiele osadu czyli kamienia kotłowego.

Chemiczne usuwanie tych dwóch ciał zasadza się na następujących reakcyach.

1) $$Ca.(HCo_3)_2 + Ca(OH)_2 = 2\ Ca\ CO_3 + 2\ H_2O$$
dwuwęglan wapn. wapno gasz. węglan wapn. woda.

Jeżeli do wody, zawierającej dwuwęglan wapniowy, dodamy gaszonego wapna, wtedy zamienia się rozpuszczalny dwuwęglan wapniowy na nierozpuszczalny węglan wapniowy przyczem wydziela się pewna ilość wody. Nierozpuszczalny węglan opada w naczyniu na dno.



Urządzenie sys'emu Dervaux.

2) $$Ca\ SO_4 + Na_2\ CO_3 = Ca\ CO_3 + Na_2\ SO_4$$
siark. wapn (pips) węglan sod. (soda) węgl. wap. siarkan sodow.

Jeżeli do wody, zawierającej gips dodamy sody, wytworzy się z gipsu nierozpuszczalny węglan wapniowy a z sody rozpuszczalny siarkan sodowy.

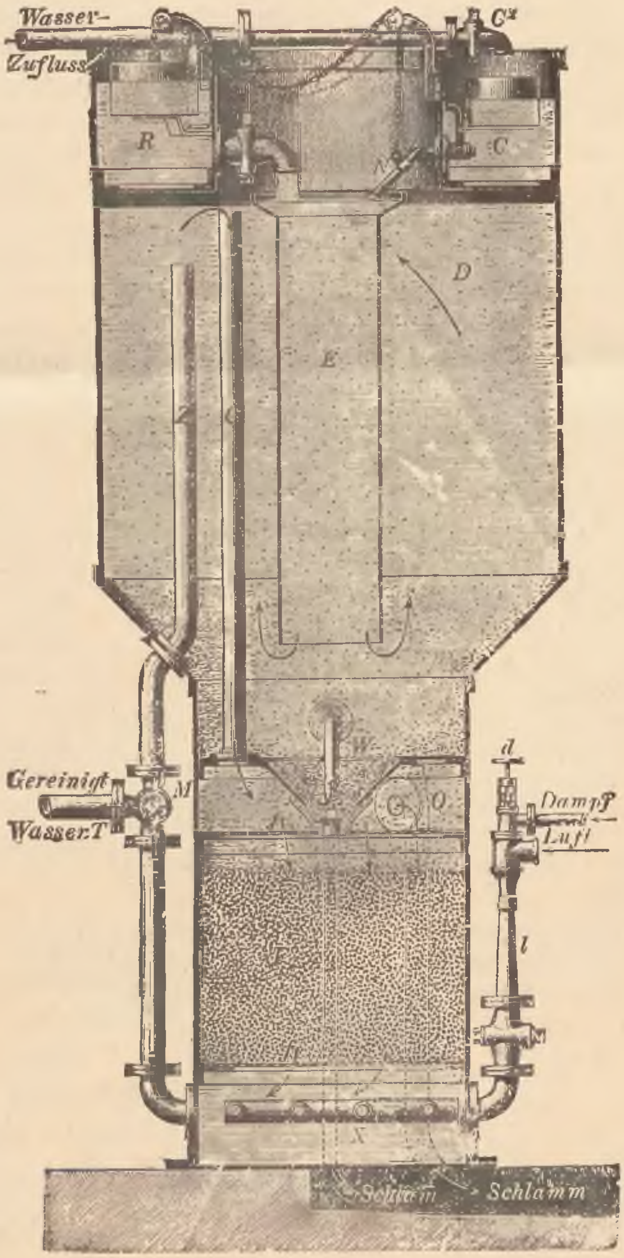
Jeżelibyśmy zatem oznaczyli, wiele w danej wodzie jest dwuwęglanu wapniowego a wiele gipsu, możemy łatwo obliczyć, wiele potrzeba zużyć wapna gaszonego, a wiele sody, jeżeli chcemy, aby węglan wapniowy się wydzielił. Gdybyśmy reakcyę tę przeprowadzali w samym kotle parowym, pomoglibyśmy o tyle tylko, że kamień kotłowy byłby mniej twardym, jednakowoż zawsze by powstawał, bo osadu nie moglibyśmy usuwać z kotła. Staramy się przeto o przeprowadzenie tej reakcyi przed wprowadzeniem wody do kotła parowego tak, aby powstały podczas reakcyi osad można było przedtem usunąć, a kocioł zasilać wyłącznie wodą klarowną.

Urządzeń, służących do powyższego celu jest mnóstwo, mniej lub więcej odpowiednich. Wszystkich tych urządzeń opisywać nie będziemy, lecz ograniczymy się na opisaniu najbardziej rozpowszechnionego urządzenia systemu Dervaux (który to patent zastępuje na Austryę inż. J. Overhoff we Wiedniu IV. Margarethenstrasse 41/43).

Aparat patentu Dervaux składa się z trzech głównych części: (*zobacz rysunek na stronie 78*). Z przedzielonego na 3 oddziały C, J i P rezerwoaru, saturatora S i cylindra D do klarowania wody.

Działanie aparatu jest następujące:

W przedziale J gasi się wapno i odpuszcza kruczkiem K przez lej do saturatora. Potem wpuszcza się z przedziału P wodę przez kruczek **V** na spód saturatora, gdzie woda ta nasyca się wapnem i podchodzi do góry, aby przez rurę **U** przelać się do rynny **E**. Saturator jest zbudowany w postaci odwróconego stożka na to, ażeby woda dążąc do góry miała wcoraz to większych przekrojach naczynia coraz mniejszą szybkość, aby mechanicznie porywane cząstki wapna miały czas opaść napowrót. W przedziale C rozpuszcza się sodę i wypuszcza wąziutką rureczką do naczynia B, z którego roztwór ten przelewa się do rynny E. Do tej rynny puszcza się głównym kruczkiem P wodę, którą mamy czyścić; woda ta miesza się w tej rynnie tak z wodą wapienną, jak też z roztworem sody i spływa do cylindra D. Rozumie się, że musimy dopływ wody wapiennej i roztworu sody tak uregulować, aby tyle tylko wypuścić tych ciał, ile jest potrzebne do oczyszczenia danej wody. W **D** przepływa woda pomiędzy konicznymi talerzami **G** i dostaje się do środkowej pomiędzy talerzami w otwory zaopatrz one



rury A, którą potem wypływa woda na zewnątrz. Osad, tworzący się w wodzie, zbiera się na konicznych powierzchniach talerzy i osuwa się powoli na spód. Od spodu odpuszcza się ten osad przez kran O. Kran **L** u spodu saturatora służy do odpuszczania szlamu, jaki się tworzy po zupełnem wyługowaniu wapna.

Fig. 2 przedstawia nam nieco zmieniony aparat tego samego systemu, połączony z filtrem piaskowym. W tym aparacie używa się zamiast wapna i węglanu sodowego (sody) wodnika sodowego czyli sody kaustycznej. Roztwór sody kaustycznej znajduje się w rezerwoarze **C** i stamtąd odpływa rurką **N** do szerokiej rury **E**, w której miesza się z oczyszczać się mającą wodą, dopływającą przez kran **P**. Spodem rury **E** wydobywająca sie woda podchodzi w cylindrze **D** do góry, przyczem cząstki utworzonego osadu opadają na spód do konusa; skąd można namuł od czasu do czasu odpuszczać rurą do kanału. Woda, uwolniona od większej części namułu, podchodzi do góry i przelewa się rurą **G** do filtru **F**. Tu przechodzi woda przez piasek pozostawiając na nim resztki osadu i wydostaje się ostatecznie jako woda oczyszczona (zmiękczona) przez trójdrożny kurek **M** na zewnątrz. Od czasu do czasu, gdy filtr się zamuli, potrzeba go przeczyszczać. Do tego celu służy rura parowa połączona z inżektorem **I**. Odchodzący przy takiem czyszczeniu namuł odpływa rurą **O** z ponad filtru do kanału.

Aparat powyż opisany jest znacznie mniejszych rozmiarów jak poprzednio opisany; bywa używany w mniejszych zakładach, gdzie zapotrzebowenie wody dla kotła parowego jest niewielkie i gdzie woda nie zawiera zbytnio wielkich ilości wapna i gipsu, gdyż w przeciwnym razie koszt oczyszczania byłby stosunkowo znaczny; soda kaustyczna bowiem jest preparatem stosunkowo drogim.

Odżywianie się drożdży

wedł. Dra Kusserowa.

Kiedy Hansen wprowadził swoją metodę czystej hodowli drożdży, wykazał on, że nie istnieje kilka tylko gatunków drożdży, lecz bardzo wiele ras tychże, które posiadają zdolność przyswajenia sobie rozmaitych pokarmów w mniejszym lub większym stopniu, stosownie do rasy, i rozmaicie się zachowują wobec różnych cukrów. Jedne przyswajają sobie dekstrozę i powodują jej fermentacyę, a nie mogą spowodować fermentacyi saccharozy, inne znowu rozkładają dekstrozę i saccharozę, a nie potrafią rozłożyć maltozy.

W tym kierunku wykonał również Lindner bardzo ciekawie doświadczenia nad kilkoma dziesiątkami ras kulturnych drożdży w czystej hodowli. Wszystkie te próby stwierdziły, że istnieje bardzo wiele ras drożdży, które niezależnie od innych różnic charakterystycznych, różnią się rozmaitemi wymaganiami pod względem odżywiania.

Celem zapewnienia wzrostu wszelkim istotom żyjącym musimy im zawsze dawać ten pokarm, który im jest sprzyjającym; to samo odnosi się także do rozmaitych ras drożdży. Jeżeli wysiejemy drożdże w takiej brzeczce, która im nie odpowiada i w której odżywcze ciała, jakie one wymagają, nie znajdują się wcale lub też nie znachodzą się w wymaganym stosunku, drożdże zaczynają chorować, a w końcu po sobie następujące ich generacye czem raz bardziej się wyradzają. Obce organizmy, dzikie drożdże lub bakterye, które wprowadzone zostały do brzeczki w postaci zarodników, pochodzących z powietrza lub też zkądinąd, i które zawsze, nawet przy najbardziej dokładnej robocie w nadmiarze się znachodzą, rozwiną się obok drożdży i w końcu zupełnie drożdże kulturne wyprą. Drożdże będą wtedy jak się zwykle wyrażamy, „zwyrodniałe."

Przeciwnie, gdy racyonalnem postępowaniem przy ukwaszaniu przygotujemy drożdżom odpowiedni pokarm, drożdże te rozwiną się dobrze i nie dopuszczą do rozmnożenia się swoich nieprzyjaciół, bakteryj i drożdży dzikich; gdy drożdże będą zdrowe

będą one posiadały całkowitą swą siłę życiową, będą miały wielką siłę fermentacyjną.

Odżywianie drożdży jest dlatego jednym z najważniejszych działów naturalnej kultury drożdży, której prawidła badał pierwszy Delbrück. Niemożliwem prawie będzie w praktyce fermentacyjnej utrzymać nawet najlepszą rasę drożdzy w stanie czystym i osiągać stałe rezultaty bez uwzględnienia praw odżywiania się saccharomycetów.

To, co w rozmaitych działach przemysłu fermentacyjnego od fermentacyi wymagamy, jest bardzo rozmaite.

W gorzelnictwie, przerabiającem gęste zaciery, muszą drożdże posiadać dzielną siłę fermentacyjną, aby mogły wielkie ilości cukru zamienić na alkohol.

Oczywiście, musimy tu również utrzymywać drożdże, czysto gdyż zakażone bakteryami wyrodziłyby się one i posiadałyby tylko słabą siłę fermentacyjną.

Tu może być zniszczenie obcych zarodków przeprowadzone w znacznym stopniu bez wielkich niedogodności, gdyż gotujemy materyały surowe pod ciśnieniem, i przytem sterylizujemy, a temperatura scukrzenia jest tak wysoka, że bardzo osłabia mikroorganizmy.

Wiemy, że działalności drożdży wcale nie osłabiamy albo w niewielkim tylko stopniu, jeżeli do zacieru dodamy znaczne ilości kwasów. Gdy zaś kwasy działają zabójczo na bakterye, można przez użycie odpowiednich ilości kwasu utrzymywać drożdże w pewnym stanie czystości.

Zupełnie inaczej ma się jednak rzecz przy fabrykacyi drożdży. Gotowanie materyałów surowych pod ciśnieniem jest niedopuszczalne, a temperatury scukrzenia nie przechodzą ponad 61° C., gdyż przy wyższych temperaturach ściętyby się ciała białkowe, potrzebne do odżywiania drożdży, dawki kwasu zaś, używane przy fabrykacyi drożdży, mogą być tylko słabe, gdyż znaczniejsze dawki, zwłaszcza mineralnych kwasów lub innych antiseptyków, szkodziłyby sile rozrodczej, najbardziej czułej funkcyi wszelkich żyjących istot.

Ażeby więc odpowiedzieć naszemu zadaniu, które ma na celu wyprodukowanie energicznych i zdrowych drożdży, pozostaje nam tylko jeden środek, zapewnienie drożdżom siły życiowej przez udzielenie im pokarmu, stosownego dla danej rasy, aby im tym sposobem dać możność zwycięženia swoich nieprzyjaciół.

Pewne odpadki, które mają dziś bardzo małą wartość, mogą być użyte do odżywiania drożdży. Takimi odpadkami są kiełki słodowe i młóto z browarów. Ciała te odznaczają się swoją wielką zawartością ciał proteinowych, a dodane do głównego zacieru powodują przyspieszenie fermentacyi i zwiększenie siły drożdży.

Te same objawy można zauważyć, jeżeli zamiast słabo wyrośniętego słodu używamy słód o bardzo długich kiełkach.

W długo wyrośniętym słodzie, jak też w samych kiełkach słodowych i młócie browarnianem znajdujemy w stanie rozpuszczalnym lub nierozpuszczalnym ciała proteinowe i sole pożywne, których drożdże potrzebują do wytworzenia swej plazmy.

Gdy wskutek różnic w sposobach maceracyi i ukwaszania oraz w składzie materyałów surowych, znajdują się sole pożywne (fosforan wapniowy i magnowy) w zacierze i ciała proteinowe takie jak amidy i peptony w rozmaitym stosunku, będzie komórka drożdżowa produkowała plazmę o chakterze zmiennym ze zmianą stosunku tych składników.

Celem rozstrzygnięcia tej kwestyi przygotowałem płyny odżywcze, które oprócz cukru zawierały:

1. Fosforan potasowy i fosforan magnowy (rozpuszczone przez dodanie małej ilości kwasu siarkowego) jako sole odżywcze;
2. Pepton;
3. Asparaginę, amid łatwo przyswajalny przez drożdże.

W pierwszej seryi doświadczeń dodaję do płynu odżywczego różne ilości odżywczych soli; w drugiej seryi doświadczeń dodaję różne dawki petonu i asparaginy, lecz tak, aby suma obydwu tych ciał była zawsze jednakową. W tych płynach odżywczych wysiewam jednakowe ilości drożdży.

Potem sprawdzam co następuje:

a) Przebieg fermentacyi przez codzienne ważenie kolbek fermentacyjnych;
b) Charakter fermentacyi;

c) Rozmnożenie się drożdży;
d) Kolor drożdży.
e) Osadzanie się drożdży.

W pierwszym szeregu doświadczeń, do których brano stałe dawki cukru, peptonu, i asparaginy, a zmienne dawki soli odżywczych, nie zauważono żadnej znaczniejszej różnicy w fermentacyi, barwie drożdży i ich osadzaniu się. Jednakowoż zauważono znaczną rożnicę w sile pędzenia drożdży; siła ta zwiększyła się znacznie przez dodatek soli odżywczych. Wynik ten zdawał się być w sprzeczności z poprzednimi pracami Hayducka, uważanych jako klasyczne. Hayduck stwierdził mianowicie, że siła pędzenia drożdży zwiększała się z zwiększaniem zawartości azotu w drożdżach.

Gdy jednakowoż jest to dobrze znanem prawem fizyologicznem, że zawartość kwasu fosforowego i zawartość azotu w roślinie stoją zawsze w oznaczonym stosunku, można przypuścić, że wielka zawartość fosforanów w płynie odżywczym umożliwia drożdżom większe przyswajanie ciał azotowych i że drożdże, które przyswoiły sobie dużo soli są również bogate w ciała azotowe. Przez użycie większych dawek fosforanów można ogólnie otrzymać nieco większy wydatek drożdży.

Odżywcze sole odgrywają, że się tak wyrażę, rolę szkieletu, na którym części organiczne mogą się osadzić; możemy przeto uważać te sole, jako kości grzybka drożdżowego.

Jażeli zwierzę posiada szkielet z silnych, twardych kości, jest ono zdrowe, jeżel zaś brak mu składników kości, mianowici fosforanów, wtedy zwierzę staje się chorem

Tak samo nie wystarcza polom nawóz azotowy; zboże wylęgłoby, gdyż brakowałoby mu stałych części szkieletowych.

Zmiękczenie drożdży jest prawdopodobnie w wielu wypadkach następstwem zanadto obfitego pożywienia azotowego przy braku pożywienia fosforowego.

W drugiej seryi doświadczoń, przy których użyto rozmaitych dawek amidu (asparaginy) i peptonu, stwierdzono, że fermentacya była tem energiczniejsza, im większym był stosunek amidu do peptonu. Wydatek zaś drożdży zwiększał się przy odwrotnym stosunku. Amidy więc sprzyjają sile fermentacyjnej drożdży, peptony zaś ich sile rozrodczej.

Przy użyciu samego amidu do odżywiania drożdży nie zauważono piany podczas fermentacyi, przeciwnie przy użyciu silnych dawek peptonu tworzyła się wielka ilość tejże tak, że brzeczka przelewała się z kolbek fermentacyjnych. Piana ta zresztą mogła pochodzić od innych ciał białkowych, jakie się często spotyka w handlowym peptonie.

Te ciała białkowe są pierwszymi produktami rozkładu drobiny właściwego białka; one to są według wszelkiego prawdopodobieństwa główną przyczyną piany piwnej oraz bezwątpienia także przyczyną objawów pienistej fermentacyi w gorzelni.

Jeżeli płyny fermentujące zawierały dużo asparaginy, tworzyły się białe drożdże, które długo pozostawały zawieszone w płynie i które później bardzo powoli się osadzały. Pod mikroskopem okazywały te d r o ż d ż e a m i d o w e pojedyńcze i odosobnione komórki drożdżowe, zawieszone w klarownej brzeczce.

W dużo peptonu zawierającej brzeczce wytworzone drożdże miały więcej żółty odcień i osadzały się lepiej. Pod mikroskopem można było widzieć znaczną część komórek drożdżowych złączonych ze sobą. D r o ż d ż e p e p t o n o w e zatem tworzą kłaczki, które szybko się osadzają.

Wyniki powyższych badań zgadzają się z doświadczeniami praktyki.

Gorzelnik, mający do czynienia z gęstymi zacierami, który chce mieć fermentacyę szybką bez piany, doprowadza peptonizacyę tak daleko, jak tylko można; stara się przez długo trwające zarabianie ciasta i silne ukwaszanie o wytwyrzenie wielkiej ilości amidów. W ten sposób otrzymuje on szybką fermentacyę i temsamem zupełną, która wymaga małej przestrzeni wolnej w kadziach ponad zacierem Wysoka temperatura scukrzania, przy której ciała proteinowe, wytwarzające niepotrzebną pianę, ścinają się i stają się nieszkodliwemi, sprzyja również peptonizacyi i zamianie pozostających w roztworze ciał białkowych na amidy.

Przeciwnie fabrykant drożdży (według starej metody) używa tylko nizkich temperatur przy zarabianiu ciasta i scukrzaniu oraz słabych dawek kwasu do peptonizacyi, aby w zacierze nie posunąć zanadto daleko rozkładu ciał białkowych, które są koniecznie potrzebne do wytworzenia się piany. Chce on, aby kadzie nie zarobiły zanadto szybko, gdyż w takim razie zbiór drożdży jest mniejszy.

Przy fabrykacyi drożdży powietrznych zauważono od dawna, że wskutek silnego ukwaszenia, czyli daleko posuniętego rozkładu ciał białkowych, nie tworzą się pozczepiane ze sobą komórki drożdżowe, wskutek czego zamiast dobrego osadzania się można często obserwować nadzwyczaj trudne tworzenie się osadu.

Należy przeto dobrze uważać, aby drożdże peptonowe, nie zamieniły się na drożdże amidowe.

Inne jeszcze zrobiono dla praktyki ciekawe spostrzeżenie, że mianowicie drożdże peptonowe i drożdże amidowe odznaczają się wielką różnicą w sile fermentacyjnej. Drożdże peptonowe dają w aparacie Hayducka po pierwszej pół godzinie znaczną ilość kwasu węglowego, lecz w trzeciej pół-godzinie okazuje słabą działalność fermentacyjną; ich siła fermentacyjna jest przeto słaba. Przeciwnie drożdże amidowe bardzo powoli rozpoczynają swą działalność, lecz okazują o wiele większą siłę fermentacyjną.

Z tego, co wyżej powiedziano, widzimy, że drożdże, jakie powinniśmy w fabrykach naszych wyrabiać, nie powinny być ani drożdżami amidowemi ani też peptonowemi, lecz drożdżami pośredniemi pomiędzy powyższymi dwoma rodzajami.

Korespondencya.

Z Wołynia w kwietniu 1898.

Pozostawiam rozmaitym „elewom“ głosić „arcy-ciekawy“ aksyomat, że słód zawiera stałą ilość skrobii, a ograniczę się na pobieżnej odpowiedzi na inne ustępy korespondencyi p. A. Harasimowicza, pomieszczonej w Nr. 6-tym „Gorzelnika“.

Szkoda, że p. H. pisząc swą korespondencyę w Nr. 22 i 23 „Gorzelnika“ r. z. bardzo szczegółowo, nie chciał określić zawartości skrobii w słodzie, używanym w gorzelni rozalińskiej, czyniąc to dowolnie dopiero wtenczas, gdy trzeba było cyfry wspomnianej gorzelni zmodyfikować do mniej więcej właściwych granic.

W korespondencyi w Nr. 6 „Gorzelnika“ p. H. wykazuje, że wydatek wypadł po 82,109° w. z puda skrobii (=61,65 odset. litr. z klg.) na żyto, przerobione w postaci słodu wypada po 49,9° wiad. z puda.

Współpracownicy pisma naszego „Gorzelnika“ na czele z Redakcyą tego organu, źródło, z którego czerpiemy naszą wiedzę o postępie techniki gorzelniczej — uznają wydatek 60% litr. z klg. = 79,9% wiad. z puda skrobii, za zupełnie zadowalający, zaś za wyjątkowo możliwy w praktyce

61,12% litr = 81,4° m. z p. skrobii;

a więc, wydatek, wykazany przez p. H. zawsze jeszcze przedstawia się lepiej od możliwie najwyższego o 0,7° przytem trzeba uwzględnić, że wydatek taki p. H. wykazuje za czas dłuższy (50 dni) włącznie z rozpoczęciem kampanii, a wiadomo zaś, że początkowo niemożliwem jest otrzymać normalny wydatek, przeto czasowo w tym trakcie musiał być jeszcze wyższy.

Opis robót w gorzelni może zrobić, mając dane, byle kto, to nie podlega żadnej kwestyi, lecz poznać się na „przepięknej wirującej fermentacyi“ moża tylko gorzelnik z zawodu, lub z amatorstwa — zresztą, czy p. H. jęst „zawiadowcą, lub urzędnikiem akcyzy“, to dla mnie zupełnie obojętne.

Niewiem do jakich kolegów odnosi się p. H. w swej korespondencyi — ja się zwracam do Was Szanowni koledzy — gorzelnicy z pytaniem: czy osiągacie w praktyce po 81° z puda skrobii i po 50° w. z puda żata, użytego na słód.

Mam zaszczyt należeć do stanu gorzelników i wspólny nasz los obchodzi mnie więcej niż każdego innego X., celem zaś moim nie było i nie jest wyrządzanie krzywdy „opłakanemu losowi gorzelników“.
Czyżby korespondencya p. H. miała przynieść szczęście temu losowi, jeżeliby chociaż pewna ilość właścicieli gorzelń przyjęła za podstawę żądania od swoich gorzelników wydatku wykazanego przez p Harasimowicza?

L. Sielicki.

Część ekonomiczna.

Projekt noweli do ustawy o opodatkowaniu wódki w Austro-Węgrzech.

Rządy austryacki i węgierski wniosły w odnośnych ciałach ustawodawczych przedłożenie ugodowe obu połów monarchii Pomiędzy innemi zawierają te przedłożenia projekt ustawy, zmieniającej dotychczasową ustawę o opodatkowaniu wódki.

Dotychczasowy system opodatkowania zostaje zatrzymany, podatek mianowicie będzie pobierany od produkcyi albo też przy przejściu spirytusu do konsumcyi. Podatek od produkcyi ma wynosić 50 złr. za hektolitr, podatek od konsumcyi zaś 50 złr. od hektolitra t. zw. spirytusu kontyngentowego, a 60 złr. od hektolitra, gdy spirytus wyrobiony był ponad kontyngent.

Poniżej podajemy wszystkie główniejsze zmiany w takim porządku, jak one według paragrafów w ustawie po sobie następują.

Kontyngent dla całej monarchii ma wynosić od 1-go września do końca sierpnia następnego roku (do końca 1908)

	1,878,000	hektol. Z tej ilości
przyp, na Austryę	1,017.000	„ na
Węgry	853,000	„ a na
Bośnię i Herceg.	8,000	„

Kontyngent austryacki ma zatem być zwiększony o 19,542 hektolitrów, kontyngent węgierski zmniejszono o taką ilość, a kontyngent Bośnii pozostaje niezmieniony.

Co do użycia spirytusu do pewnych celów bez opłaty podatku mają pozostać w mocy dotychczasowe postanowienia; jedynie co do użycia spirytusu bez opłaty podatku do wyrobu octu zachodzi ta zmiana, że do takiego wyrobu może być użyty tylko kontyngentowy spirytus, jeżeli ma być uwolniony od podatku.

Co do ulg dla gorzelń rolniczych miałaby zmieniona ustawa przyznawać gorzelniom tym o 1 złr. wyższą bonifikacyę. Bonifikacye wynosiłyby zatem 4, 5, i 6 złr. od spirytusu kontyngentowego, a 2, 3 i 4 złr. od spirytusu, wyprodukowanego ponad kontyngent.

Co do warunków, jakie gorzelnia posiadać musi, jeżeli ma być do rolniczych zaliczona, pozostają wszystkie dotychczasowe w swej mocy z wyjątkiem tego, który normuje okres czasu, w jakim gorzelnia może być w ruchu. Zmieniona ustawa dozwala na całoroczny ruch bez przerwy byle nie wyprodukowano więcej aniżeli 1680 hektolitrów rocznie.

Dotychczas były tylko gorzelnie i browary obowiązane do wnoszenia oznajmień do władzy skarbowej, nowa ustawa postanawia, że oznajmienia muszą wnosić wszelkie przedsiębiorstwa przemysłowe, w których jakikolwiek płyn cukrowy byłby poddawany fermentacyi, chociażby płyn ten nie był przeznaczony do późniejszej destylacyi.

Nowa ustawa zawiera także wielkie obostrzenie co do kontroli nad aparatami destylacyjnymi po za gorzelnią się znajdującymi.

Według przepisów projektowanej ustawy, musieliby fabrykanci aparatów w przeciągu 48 godzin oznajmić kontroli skarbowej aparaty destylacyjne w fabryce wyrobione i otrzymać na to oznajmienie poświadczenie.

Aparaty, wprowadzone z zagranicy, podlegałyby kontroli na komorach Według nowych przepisów musiałby każdy aparat być oznaczony nazwiskiem i siedzibą fabrykanta.

Przepisy co do rewizyi w gorzelni zostały znacznie rozszerzone gdyż ustawiono tam następujące uzupełnienie § 30.

„*Wrazie przekroczenia są organy skarbowe, którym poruczono nadzór (kontrolę) gorzelni, upoważnione do wglądania do ksiąg handlowych i innych zapisków, prowadzonych przez przedsiębiorcę gorzelni dla własnych celów, jakoteż do wglądania do korespondencyj; organa skarbowe mogą te księgi, zapiski oraz korespondencye zabrać w sposób, wskazany im przez przepisy organizacyjne i służbowe straży skarbowej*“.

Sposoby wypośrodkowania ilości alkoholu. od którego ma być zapłacony podatek. zostały o jeden nowy wzbogacone, gdyż dopuszczono w nowym projekcie użycie w pewnych razach urzędownie zamkniętych zbiorników na spirytus, zamiast aparatu mierniczego.

Z tego powodu też zmieniono nieco podział gorzelń na rozmaite kategorye, stosownie do przerabianych w gorzelni płodów.

Ilość opodatkować się mającego alkoholu miałoby się teraz wypośrodkowywać za pomocą aparatu mierniczego albo też urzędownie zamkniętego zbiornika w następujących gorzelniach:

I. W gorzelniach, przerabiających materyały mączne (zboża, kartofle, strączkowe i krochmal.
II. W gorzelniach, przerabiających cellulozę, topinambury, buraki lub melasę, (albo inne bogate w cukier odpadki fabryk cukru).
III. W gorzelniach, przerabiających odpadki winne (wytłoczyny etc.) i zarazem wyrabiających sole kwasu winowego.
IV. W gorzelniach, przerabiających inne aniżeli pod I. II. wymienione materyały, jak: owoce, wytłoczyny winne, wino, drożdże winne, jagody, korzonki, wodę z miodem i t d., a które używają aparatów odpędowych, pędzonych parą, lub takich

w których można w 24 godzinach odpędzić więcej aniżeli 16 hl. zacieru

Minister skarbu może dozwolić gorzelniom, wymienionym pod IV. na rok na oznaczenie ilości spirytusu za pomocą aparatu mierniczego lub zbiornika, chociażby one nie posiadały takich aparatów odpędowych, jak powyżej wymienione.

Gorzelniom tym (pod IV) przyznaje projekt 15% opustu z wypośrodkowanej ilości alkoholu (przy obliczaniu podatku).

Minister skarbu rozporządza, czy w danej gorzelni ma być używany aparat mierniczy, czy też tylko urzedownie ubezpieczony zbiornik.

Co do urządzenia w gorzelni ze względu na kontrolę skarbową miałyby pozostać takie same przepisy jak dotychczas, oprócz tego miałyby wejść w życie nowe. Wymagałaby np. nowa ustawa, ażeby rektyfikator lub inna część aparatu odpędowego, w której zbiera się podczas destylacyi płyn alkoholowy (lutrynek, flegma) miały pojemność, *stojącą w właściwym stosunku do dzielności* (Leistungsfähigkeit) *aparatu odpędowego.*

Samo przez się rozumie się, że przy użyciu zbiornika zamiast aparatu mierniczego, muszą rury, doprowadzające alkohol do zbiornika, i sam zbiornik należycie być ubezpieczone; rodzaje tych ubezpieczeń mają być podane do wiadomości w drodze rozporządzenia.

Nowa ustawa projektuje pewną zmianę w odpowiedzialności przedsiębiorcy gorzelni za przekroczenia, jakie popełnił kierownik gorzelni lub jego zastępca.

Odnośny ustęp projektu ustawy brzmi jak następuje:

Przedsiębiorca gorzelni, względnie rafineryi, chociaż nie kieruje ruchem sam, odpowiada za karę pieniężną, jaką nałożono na kierownika ruchu lub jego zastępcę.

Odpowiedzialność przedsiębiorcy rozciąga się na całą sumę kary pieniężnej, która nie może być ściągnięta z kierownika ruchu lub tegoż zastępcy.

Ministra skarbu jednakowoż upoważnia się w takich wypadkach, gdy kierownik ruchu lub jego zastępca, może na areszt zamienioną karę odsiedzieć. do ograniczenia odpowiedzialności przedsiębiorcy na część kary pieniężnej, jeżeli śledztwo wykazało, że:

a) Przestępca przekroczył postanowienia ustawy nie jedynie z omyłki lub zaniedbania, lecz działał z rozmysłem; albo też

b) Przedsiębiorca nie ponosi co do przekroczenia żadnej winy, lub też bardzo nie wielką winę, a przytem z przekroczenia nawet pośrednio nie mógł odnieść korzyści.

Tę część grzywny, którą przedsiębiorcy opuszczono, należy właściwemu przestępcy zamienić na areszt w odpowiednim wymiarze.

Ważną byłaby zmiana postanowień co do wprowadzenia spirytusu z jednej połowy monarchii do drugiej.

Według przedłożonego projektu nie możnaby wprowadzać z Austryi do Węgier i na odwrót spirytusu nieopodatkowanego, tak, że dla Austryi nie istniałyby wolne składy na Węgrzech, dla Węgier zaś w Austryi.

Osobna ustawa ma postanawiać że podatek konsumcyjny miałby być rozdzielony pomiędzy obie połowy monarchii, według faktycznej konsumcyi w obydwóch połowach.

Tak wyglądałyby główne i zasadnicze zmiany w ustawie gorzelnianej, jakiemi rząd nas obdarzyć zamierza. Zastanówmy się teraz nieco bliżej nad niemi.

Przez cały przeciąg trwania obecnej ustawy dają się z rozmaitych stron słyszeć utyskiwania na mniejsze lub większe niedogodności, jakie ustawa za sobą pociąga i na szkody materyalne, jakie ona nam wyrządza. Utyskiwania te zwiększały się coraz bardziej, a w końcu gdy się zbliżał termin ponownej ugody z Węgrami i odnowienia ustawy, posypały się do rządów memoryały i prośby o łaskawe pamiętanie o rolnictwie, opierającem się na gorzelnictwie rolniczem i o taką zmianę przepisów ustawy z r. 1888., aby gorzelnie nadal mogły nietylko licho wegetować, lecz być rzeczywistą podporą rolnictwa. Kiedy atoli dowiedziano się, że rząd zamyśla podatek jeszcze podnieść, prośby przybrały charakter bardziej stanowczy, a wtedy posypały się oficyalne i nieoficyalne zapewnienia specyalnie austryackiego rządu, że uwzględni słuszne życzenia rolników i da w nowej ustawie ulgi takie, że się wyrówna to złe, jakieby ewentualnie pociągnęło za sobą podwyższenie podatku.

Wielu uwierzyło tym pięknym pogłoskom, i naprzód cieszył się taki łatwowierny przedsiębiorca na to, że wybrnie już raz z swoich kłopotów gorzelnianych, że przecież nadejdzie czas, w którem on będzie mógł o swojej gorzelni bez zmartwienia myśleć. Lecz czy nie zaprędko się cieszyli? — Zobaczymy.

Kontyngent austryacki będzie zwiększony, a węgierski zmniejszony o blisko 20000 hl. oto pierwsze ustępstwo Węgier, które nasz rzad wymógł na Zalitawii i nam składa w prezencie za dotychczasową — grzeczność.

Gazety roztrąbiły to zwycięztwo, cieszy się przeciętny właściciel austryackiej gorzelni, lecz naprawdę niema czego się cieszyć. Będzie mógł wprawdzie kilka hektolitrów rocznie więcej wyrobić lecz po to, aby uzyskać jeszcze niższą cenę, jak przeciętnie w ubiegłem dziesięcioleciu.

Dotychczasowy kontyngent Austryi wynosi	997,458 hl.
Konsumcya przeciętna w Austryi	941,328 „
Kontyngent jest w Węg. większy o	56,130 hl
Dotychczasowy kontyngent Węgier wynosi	872,542 „
Konsumcya przeciętna w Węgrzech wynosi	811,618 „
Kontyngent jest w Węg. większy o	60,954 hl.

Jakkolwiek nigdy nie wyprodukowano całkowitego kontygentu ani w Austryi ani w Węgrzech, to zawsze nadprodukcya była poważna tak, że wskutek tego ceny przez cały przeciąg dziesięciolecia ogromnie cierpiały.

Nie ulegało wątpliwości, że kontyngent, trzeba było zmniejszyć, lecz nie ulegało także wątpliwości, że gorzelniom rolniczym, ze względu na ich byt, nie można było ani odrobiny kontygentu odebrać.

Austryacki rząd nie chce się godzić na zmniejszenie kontygentu, staje przeto z węgierskim rządem, prącym do zmniejszenia, ugoda, według której spirytus na wyrób octu miałby być brany z kontygentu, co faktycznie równałoby się zmniejszeniu kontygentu.

Węgrzy zużywają rocznie przeszło 50.000 hektolitrów spirytusu na wyrób octu spirytusowego, Austrya zaś tylko niecałych 30.000 hl.

W Węgrzech przeto mianoby do konsumcyi do rozporządzeeia tylko o 10,000 hl. więcej ponad faktyczną konsumcyę, w Austryi zaś przeszło 26.000 ponad konsumcyę. Gdy jak wiadomo, głównie w Węgrzech istnieją gorzelnie drobne, które znacznie więcej dotychczas, produkowały spirytusu, aniżeli opłacały, postanowił rząd gorzelnie te zaopatrzyć aparatem mierniczym lub też urzędowym zbiornikiem, wskutek czego niejednej takiej gorzelni uniemożliwiłby egzystencyę, a innych produkcyę ograniczył do produkcyi wyłącznie tylko t. zw: Qualitätsbranntwein (śliwowica etc.) Takie ograniczenie równałoby się powiększeniu konsumcyi kontyngentowego spirytusu, tak że tych 10,000 hl. kontygentu ponad dzisiejszą konsumcyę łatwo by zostało zużyte, a co zatem idzie, ceny byłyby przyzwoite. Ażeby jednak być na wszystko przygotowanym obniżają Węgrzy swój kontyngent jeszcze o blizko 20,000. hl.

Lecz pozostaje Austrya, w której jak to poniżej wykażemy pod wpływem takiej ustawy nastąpiłyby stosunki straszne, ceny spirytusu spadłyby do minimalnej wysokości, wskutek czego należałoby się obawiać, że nasza nadprodukcya robiłaby Węgrom poważną konkurencyę. Wynaleźli na to radę. Spirytusu nieopłaconego nie wolno z jednej połowy monarchii wywozić do drugiej. Oto środek przeciwko nam, który Węgrzy wymyślili, a nasz rząd dobrotliwie nań się godzi.

Bez opłaty nie wolnoby spirytusu da Węgier przywozić, a więc nie możnaby już tam naszego spirytusu użyć do fabrykcyi octu, przeto kontyngent Węgier miałby zupełne zużycie, ceny byłyby należyte.

W Austryi natomiast zamykalibyśmy gorzelnię za gorzelnią, oczywiście tylko rolnicze, kontyngent nass byłby znacznie wyższym ponad konsumcyę, ceny obniżyłyby się do absurdum.

Gdyby nawet konsumcya utrzymała się w dotychczasowej wysokości byłby kontyngent o 26.000 hl. większy; jednakowoż konsumcya spadnie co najmniej o 20% czyli 188,000 hl. Razem przeto możemy liczyć, że będziemy mieli kontyngent o 214,000 większy aniżeli konsumcya wynosi. Gdybyśmy nawet przypuścili, że konsumcya spadnie o 10% tylko, to zawsze jeszcze będziemy mieli olbrzymią nadprodukcyę bo wynoszącą 120.000 hl. Gdy doliczymy do tej ilości kontyngent, który wymogliśmy na Węgrach, mianowicie 19,542 hl. zobaczymy, że będziemy mieli w najkorzystniejszym nawet wypadku o blizko 140,000 hl. większy kontyngent ponad rzeczywistą przyszłą konsumcyę, a to wpłynie na obniżenie cen, lecz tylko w Austryi, Węgry bowiem nieopłacouego podatku do siebie nie chcą wypuścić a na opłacony będą mieli inny środek — taryfy kolejowe.

Liczyliśmy powyżej, że Austrya zużyje 30,000 hl. kontyngentowego spirytusu na ocet, lecz jakże srodze się mylimy! — Wskutek użycia kontyngentowego spirytusu do fabrykacyi octu podniosłaby się cena tego artykułu u nas znacznie, co umożliwiłoby t. zw. winnemu octowi z Węgier konkurencyę w Austryi. Nasz wyrób octu zmniejszyłby się znacznie, a co za tem idzie zbywałoby nam znowu kontyngentowego spirytusu.

Położenie nasze byłoby zatem smutne.

Rozumie się samo przez się, że doszlibyśmy do pewnego minimum cen, poniżej, którego pójść byśmy nie mogli ze względu na koszt produkcyi spirytusu, choćbyśmy sobie wywary po bajecznie wysokiej cenie policzyli. Wtedy tanie ceny spirytusu zmusiłyby nas do samowolnego ograniczenia produkcyi pomimo kontygentu, a z ograniczeniem produkcyi jakieby niewątpliwie po dwóch latach nastąpiło zniknęłoby to drugie projektowane dobrodziejstwo, mianowicie zwyżka z Bonifikacyi. Jeżelibyśmy bowiem conajmniej o 15% musieli obniżyć produkcyę, aby wogóle na spirytus nasz znaleźć kupca, miałby właściciel gorzelni co prawda za każdy hektolitr wyprodukowanego spirytusu większą bonifikacyę atoli brutto dochód, z bonifikacyi byłby taki sam jak dziś, a często nawet mniejszy.

Czyż to jest ta pomoc, którą ma otrzymać gorzelnictwo rolnicze? Tak wygląda u nas popieranie produkcyi rolniczej.

Zastanówmy się teraz nad dalszemi ulgami, jakie ma nam przynieść ustawa.

Wolno nam będzie według projektu nowej ustawy pędzić gorzelnię przez cały rok, bylebyśmy nie wyprodukowali więcej aniżeli 1680 hl. spirytusu. Czy to ulga? Zwolennicy hasła: „Rząd sprzyja krajowi“ twierdzą, że tak; my zaś powiemy, że to było nic innego, jak proste naprawienie „bąka“, jakiego się strzeliło przy niedorzecznem żądaniu od gorzelń rolniczych, aby tylko pewien czas były w ruchu. Czy dużo gorzelń będzie korzystało z tej ulgi, wątpimy.

Im dłużej bowiem pędzić będziemy gorzelnię, tem mniejszą będzie dzienna produkcya, a administracya codzienna gorzelni prawie to samo kosztować będzie, co przy większej produkcyi; wynika z tego, że gdybyśmy chcieli gorzelnię pędzić przez cały rok mogąc ją tylko przez 8 miesięcy pędzić, zwiększylibyśmy koszt wyrobu spirytusu, czyli podrożylibyśmy sobie nasze wywary, (o uszczupleniu zysku na spirytusie nie można mówić, jeżeli zysk ten równa się prawie zeru).

Możnaby, sądząc powierzchownie, przypuszczać, że przedłużając kampanię, czyli zmniejszając dzienny wyrób spirytusu, osiągamy wyższą stepę bonifikacyjną, lecz przypuszczenie takie w większości wypadków jest niewłaściwe.

Dwuhektolitrowe gorzelnie absolutnie się nieopłacają, to rzecz dowiedziona praktycznie, gdyż takie gorzelnie pomimo „dobrodziejstwa“ bonifikacyi prawie zupełnie znikły z widowni. Zmuszone do tego stosunkami gospodarstwa rolnego istnieć mogą w obecnych stosunkach tylko cztero i siedmio-hektolitrowe gorzelnie. W rozciąganiu kampanii na dłuższy przeciąg czasu mogłyby zatem mieć wyrachowanie tylko takie gorzelnie, które dotychczas pędzą po 7 hektolitrów i mają najmniejszą bonifikacyę. Okaże się jednak, że niewielka tylko stosunkowo ilość gorzelń będzie z tego dobrodziejstwa korzystać.

Kto ma taki tylko kontyngent, że dziś pędzi po 4 hektolitry dziennie przez 8 miesięcy nie zechce dłużej pędzić, bo mu się pędzenie nie opłaci. Kto pędzi po 7 hektolirów pomimo, że mógłby ze względu na mały kontyngent pędzić po 4 hektolitry przez 8 miesięcy, widzi widocznie ze względu na swoje specyalne stosunki interes w tem, aby pędzić po 7 hektolitrów i ten przy dozwoleniu całorocznego ruchu zapewne z pozwolenia tego korzystać nie będzie.

Gorzelnie, które obecnie muszą pędzić po 7 hektolitrów dziennie, są to te, które mają pełny kontyngent, a tym i przy dozwoleniu całorocznego ruchu nie opłaci się przeciągać kampanii, gdyż, gdyby nawet zechciały przez 360 dni pędzić gorzelnię (co jest z innych względów niemożliwem), wyrabiałyby dziennie więcej aniżeli 4 hl. spirytusu i nie otrzymałyby wyższej bonifikacyi.

Pozostaje przeto niewielka tylko ilość gorzelń, którym opłaciłoby się ze względu na bonifikacyę przedłużyć nieco kampanię. Dobrodziejstwo możności przedłużenia kampanii redukuje się zatem do bardzo małych rozmiarów i miałoby znaczenie czasami tylko, mianowicie dla tych przedsiębiorców gorzelń, którzy zajmują się specyalnie opasem i sprzedażą wołów.

Podnieść tu więc jeszcze raz musimy, że ta niby ulga byłaby bardzo tanią, bo rządu prawie nicby nie kosztowała.

O wrzekomych ulgach przy użyciu zbiornika zamiast aparatu mierniczego nie będziemy nawet mówić, rząd bowiem zamyśla obdarzyć zbiornikami tymi zapewne dawne pauszalowe gorzelnie, ktore przy nowej ustawie płaciłyby podatek od konsumcyi. — Gdyby jednakowoż zdarzyło się któremu z przedsiębiorców rolniczej gorzelni dostąpić tego zaszczytu, że gorzelnia jego gościłaby zamiast aparatu mierniczego oplombowany zbiornik na spirytus, wątpimy, czy możnaby mu wtedy gratulować.

Ustawa zawiera bowiem niewinnie brzmiące zdanie:

„*Zbiornik musi mieć urządzenie, które oznaczy się w drodze rozporządzenia i musi być ustawiony w miejscu, odpowiedniem dla oznaczenia ilości i siły spirytusu w niem zawartego*“.

Jakie piekło mieści się w tem niewinnem zdaniu, możemy sobie bardzo łatwo wyobrazić mając aż nadto dobrą dziesięcioletnią praktykę z urządzeniami, które się od gorzelń wymagało w drodze rozporządzeń.

A więc i tu ulgi są żadne.

Wreszcie niby kolosalne ulgi poczyniono w przepisach karnych ustawy, tak głosiły nawet gazety. Ulgi te jednak są znowu żadne.

Postanowienia bowiem, że w takim razie, gdy kierownik gorzelni świadomie popełnił przekroczenie a śledztwo wykazało, że właściciel gorzelni zupełnie nie mógł osiągnąć z tego przestępstwa żadnej nawet pośredniej korzyści, może minister skarbu właścicielowi część piemiężnej kary opuścić, gdy ta część kary, zamienionej na areszt, winowajca właściwy odsiedzieć może, wcale nie można nazwać ulgą. Jest to jedynie częściowe wymierzenie sprawiedliwości nic niewinnemu (bo np. gdzieś za granicą bawiącemu) właścicielowi gorzelni, który miał to nieszczęście, że dostał niemoralnego oficyalistę.

Na tem kończy się niedługa litania „ulg“.

Teraz przystąpimy do przypatrzenia się zaostrzeniom wydać się mającym „dla zabezpieczenia dochodów skarbowych“.

Dotychczas widocznie mało skuteczną i intenzywną musiała być kontrola straży skarbowej, a przepisy kontrolne niewystarczające, jeżeli ustawa projektuje dalsze ich obostrzenie. Dotychczas można było robić „przegląd“ tylko w gorzelni i w lokalach, stojących z nią w bezpośredniem połączeniu, a rewizyę w mieszkaniu prywatnem można było przeprowadzać na podstawie przedpotowej skarbowej ustawy karnej, z której wszyscy uczeni w prawie się natrząsają, jedynie na wyraźne pisemne polecenie dyrekcyi skarbowej w razie jakiemś grubszem przekroczeniem umotywowanego śledztwa.

Obecnie projektuje rząd nie mniej nie więcej tylko odbywanie takich rewizyj i zabieranie prywatnych kerespondencyj na każde prawie zawołanie bo „im Falle einer Übertretung“, a więc np. gdy żarłoczny szczur brahą oblepioną plombę odgryzie.

Wszelkie dotychczasowe przepisy o zabezpieczeniu aparatu odpędowego pozostają i nadal, a dodano kilka nowych obostrzeń, pomiędzy innymi taki klasyczny, jak przepis, aby „rektyfikator i każda inna część aparatu odpędowego, w której przebywają płyny alkoholowe (lutrynek, flegma etc.) miały pojemność, odpowiadajęcą danemu aparatowi odpędowemu.“ Jaki ma być ten stosunek, nie wymieniono, i chyba na racyonalnej zasadzie się opierając wymienić nie będzie można, bo nikt dotychczas tego na pewne nie wie. Jak wiadomo bowiem, w konstrukcyi aparatów odpędowych, tak licznych i rozmaitych, nie ma żadnych pewnych, na teoryi opartych norm. Któż więc będzie mógł odważyć się decydować, czy dany aparat odpowiada tym warunkom wymaganym przez ustawę? Gdyby ustawa z takim klasycznym przepisem miała stać się obowiązującą, zaczęłyby się u nas na nowo zapomniane już nieco masowe sekatury wryfikacyjne z pierwszych lat po wprowadzeniu ustawy dzisiejszej. Jeden organ chciałby mieć alembik mniejszy, drugiemu byłyby w następnym roku za wielkie talerze, trzeci znalazłby po pewnym czasie, że jest, tych talerzy za wiele, a w końcu, ręczymy, znalazłby się i taki, coby i wielkości kotłów odpędowych miał coś do zarzucenią.

Nie wspominamy tu o wszystkich obostrzających zmianach w ustawie, zanadto dużo by to nam zabrało miejsca. Dość przytoczyć na zakończenie projekt przepisu, aby podlegały kontroli także takie przedsiębiorstwa, które nie są gorzelniami, a w których znajdują się płyny cukrowe w fermentacyi, oraz fabryki aparatów odpędowych, a dostatecznie się przekonamy, że duch, który projektanta tej noweli owiewał przy obmyślaniu „ulg“ był na wskroś — fiskalny, odpowiadający staroaustryackim, aż nadto dobrze specyalnie nam w Galicyi znanym tradycyom.

Tak wygląda projekt do ulepszonej ustawy gorzelnianej, wniesiony do ciał ustawodawczych przez obydwa rządy naszej monarchii. Jak więc widzimy, ze słusznych żądań właścicieli gorzelń rolniczych pozostały tylko strzępy bez wartości.

Myśmy sobie inaczej wyobrażali pieczołowitość rządu wobec rolniczego gorzelnictwa i innych ulg oczekiwali. O nich pomówimy w artykule następnym.

Literatura.

***Alle früheren Auflagen sind veraltet** tak reklamuje pruska księgarnia p. Pareya w Berlinie siódme wydanie znanego dzieła Dra Maerckera, które niedawno ukazało się na pułkach księgarskich.

Jeżeli przeczytamy następujące zdanie z reklamy: „Seit der sechsten Auflage sind so viele Neuerungen auf dem Gebiete der Spiritusfabrikation zu Tage getreten und auch in der siebenten Auflage berücksichtigt worden, dass auch die Besitzer früherer Auflagen gezwungen sein werden, diese neue Auflage zu benützen, wenn sie es vermeiden wollen, betreffs der Rentabilität ihres Betriebes hinter anderen Brennereien zurückzustehen“, to da ono nam dostateczny obraz handlarskiej przyczyny, dla której nowe wydanie puszczono w świat. Trudno bowiem przypuścić, aby kilkanaście nowych stronic tego wydania, mogły bardzo przyczynić się do zwiększenia rentowności tych gorzelń, których właściciele kupią sobie to wydanie. Nadużywa się tu poprostu dobrą i ongiś zasłużoną sławą dzieła.

Kto posiada wydanie szóste tego dzieła, wyszłe dopiero przed trzema laty, może się bardzo dobrze obejść bez siódmego wydania, a zaoszczędzi 22 marek, za które z lepszym pożytkiem może nabyć innych kilka dzieł.